

ダブリン・コードル

調理時間：1時20分

材料 (4人分)

ソーセージ	270g
	(4本くらい)
ベーコン	350g
人参	3本 (180g)
ジャガイモ	3個 (500g)
玉ねぎ	2個 (300g)
ハーブ	ローリエ 2枚,
	パセリ 小さじ ½
	ローズマリー 小さじ ½
	タイム 小さじ 1
	タラゴン 小さじ ½
塩	適量
こしょう	適量
サラダ油	大さじ 1
水	適量

コツ

☆ もっとコクの深いシチューを作るには、召し上がり40分前に、大麦150gを混ぜ入れて煮立たせる。10分おきにかき混ぜる。

☆ 蓋なしで煮るとシチューに少しコクが出る。

☆ 良質なソーセージの使用をお勧めする。

☆ 自分のハーブミックスを作ってみて！

手順

1. 人参と玉ねぎの皮をむく。ジャガイモをよく洗う。
2. 人参、ジャガイモ、ソーセージを一口サイズに切って、ベーコンを1cm幅ほどに小さく切る。玉ねぎは輪切りにする。
3. 油を鍋に入れて、温まったら玉ねぎを弱～中火で炒める。
4. 玉ねぎが柔らかくなったらベーコンとソーセージを入れる。
5. ベーコンとソーセージがこんがり焼けたら、他の野菜を入れて、材料がすべて水につかるくらいまで水を加える。
6. 煮立たたせる。
7. ハーブを全部入れて、こしょうを少々入れる。蓋をして、たまにかき混ぜる。
8. 人参とジャガイモが柔らかくなるまでに煮る。
(40分以上かかる)
塩と胡椒を加える。完成。



Dublin Coddle

Prep. Time: 20分
Cooking time: 60分
Serves 4

Ingredients

Sausages	270g
	(approx. 4 sausages)
Bacon	350g
Carrots	3 (180g)
Potatoes	3 (500g)
Onions	2 (300g)
Salt and Black Pepper	
Herbs - 2 bay leaves, ½ tsp parsley,	
½ tsp rosemary, 1 tsp thyme	
½ tsp tarragon	
Vegetable oil	1 tbsp

Tips

☆ If you prefer a thicker sauce, add a handful of barley to your stew 40 minutes before serving and leave to simmer. Make sure to stir regularly afterwards (roughly every 10 minutes).

☆ Simmering with the lid off will help make a thicker sauce

☆ Using good quality sausages is recommended for this dish

☆ Try making up with your own mix of herbs!

Steps:

1. Peel the carrots and onions. Wash the potatoes.
2. Cut the carrots, potatoes and sausages into bite-sized chunks. Cut the bacon into small 1cm cubes, and slice the onions into rings.
3. Heat a tablespoon of oil in a pot and fry the onion over a low heat until slightly soft.
4. Add the bacon and sausage. Fry until browned.
5. Add in the potato and carrots. Add water up to the level of the ingredients.
6. Bring to the boil, and then turn down the heat until simmering gently.
7. Add in the herbs, and add pepper to your liking. Simmer with the lid on, stirring occasionally.
8. Simmer until the carrots and potatoes are soft. Add salt and pepper to taste.